

Poulet au bocconcini, poivrons grillés et pommes de terre à l'ail

Ingrédients

- 500 g de pommes de terre nouvelles coupées en fines tranches
- 4 gousses d'ail haché
- 1 c. à soupe de thym sec
- 5 c. à soupe d'huile d'olive
- 2 poivrons rouges tranchés
- 4 poitrines de poulet sans la peau
- 4 boules de bocconcini tranché « Saputo »
- 200 g de gruyère (ou fromage suisse)
- 4 c. à soupe de pesto
- Sel et poivre au goût

Marche à suivre

- 1- Sur une plaque à cuisson, étendre les pommes de terre, les saupoudrer de thym et d'ail, saler et poivrer.
- 2- Étendre ensuite les poivrons, ajouter de l'ail dessus et verser l'huile d'olive sur le tout.
- 3- Cuire les pommes de terre et les poivrons environ 15 minutes au four à 350°F/176°C.
- 4- Ciseler les poitrines de poulet pour les quadriller.
- 5- Dans un plat Pyrex, disposer les pommes de terre et les poitrines de poulet, puis ajouter sur le dessus les poivrons grillés, le bocconcini, le gruyère et le pesto. Saler et poivrer au goût.
- 6- Cuire au four à 350°F/176°C environ 15 minutes.